73e Année T. 146 N° 34-35 19-26 Aout 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.





Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET — J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture,
de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis
et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel
de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique
ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national
des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle
des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général. E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES
ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS



PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Fr.

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS



ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE
LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. 1786 MONTPELLIER — TÉLÉPH. 72-59-76


réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

73me ANNÉE — N° 34-35 19-26 AOUT 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Replantation après gelée d'hiver

M. BAUDEL expose plus loin les inconvénients des plantations vigne sur vigne à la suite des destructions provoquées par les froids de l'hiver 1955-56.

Ces inconvénients, signalés maintes fois, ne peuvent plus être ignorés : chacun peut décider de les supporter ; mais il n'est pas possible de les imposer à d'autres.

Nous recevons la lettre suivante :

« Je vous envoie un imprimé concernant les replantations de vignes sinistrées par le gel dans le canton de Mauguio.

« J'ai été surpris de voir figurer la mention « arrachées et replantées immédiatement ». La plupart de mes compatriotes de Mauguio vont effectivement replanter les mêmes vignes — parfois dégénérées — sans repos du sol.

« Il serait peut-être souhaitable qu'une mise au point soit faite afin que les prêts que consentira le Crédit Agricole ne puissent être contestés aux viticulteurs replantant des champs ayant « le droit de replantation » et différant de ce fait la reconstitution du vignoble sinistré ou même ne replantant rien pendant la période d'assainissement de la terre. »

C..., Mauguio (Hérault).

La lettre de M. C. accompagne un imprimé sans en-tête, émanant vraisemblablement des organismes de crédit et destiné à formuler une demande de prêt.

Il y est prévu le cas des « parcelles devant être arrachées et replantées immédiatement ». Mais aucune autre possibilité n'est offerte à ceux qui sollicitent un prêt en vue de la reconstitution d'une vigne détruite par le froid.

1° Si la vigne arrachée n'est par du tout dégénérée ou si le sol n'est pas infecté (sables, vignes submergées) la replantation peut être immédiate sur la même parcelle.

2° Dans le cas contraire, elle peut encore être immédiate si l'exploitant dispose d'une superficie équivalente libre de vignes depuis dix années au moins.

3° S'il n'en est pas ainsi, la reconstitution ne peut pas être immédiate : elle ne doit être effectuée qu'après un « repos » du sol de dix ans au moins.

Notre correspondant désire que le prêt puisse être consenti dans ces conditions où la reconstitution se trouve reportée à une lointaine échéance.

L'organisme de crédit qui exige la reconstitution immédiate peut provoquer l'aggravation et l'extension de la dégénérescence infectieuse. Si cet organisme abandonne cette exigence, le prêt accordé devient subordonné à deux motifs, à deux « sinistres » si l'on veut : la gelée d'hiver, qui tue les souches, et le court-noué qui infecte le sol de la parcelle.

Notre correspondant a parfaitement raison de poser ce problème ; mais il est peu vraisemblable qu'il reçoive satisfaction. J'avais évoqué la même question, il y a une dizaine d'années, devant la Commission consultative de la viticulture, telle qu'elle existait alors, et le mémoire que j'avais consacré à la reconstitution des vignes court-nouées a été autrefois publié ici-même. Je n'avais obtenu que ce que l'on peut appeler un succès d'estime et bien que j'aie repris le même thème dans un rapport plus récent au *Conseil Supérieur de l'Agriculture*, la question n'a fait aucun progrès

Et je n'ai aucun moyen de lui en faire faire ; quand les producteurs auront mesuré convenablement les conséquences de la plantation vigne sur vigne, ils obtiendront sans doute les mesures indispensables.

Mais cette échéance est encore lointaine car, en dehors d'un noyau de techniciens, les connaissances relatives au court-noué sont encore peut répandues chez ceux qui administrent ou qui gèrent les intérêts des vignerons. Et l'on ne peut pas affirmer

que les effets de la maladie soient pris au sérieux par les administrateurs du crédit agricole.

Notre correspondant fait donc figure de précurseur ; isolé, il ne sera guère écouté ; s'il vient à former le « syndicat-de-défense-des-vignerons-sinistrés-par-le-court-noué », il pourra peut-être se faire entendre.

En toute logique, le court-noué est un « sinistre ».

Encore les Hybrides

Les cultivateurs d'hybrides se sont réunis à Arles le 4 avril 1956 ; leur assemblée aurait ressemblé en tout aux précédentes si quelques détails ne venaient lui donner une certaine originalité.

C'est ainsi qu'il faut faire un sort aux exposés au cours desquels M. MAROT a déclaré notamment que l'organisation qu'il préside est caressée par les uns et jalousée par les autres et qu'il y a lieu de se féliciter des résultats acquis et de l'habileté avec laquelle des « pions » ont été placés au bon endroit sur l'échiquier viticole et des « amitiés » nouées dans de nombreux milieux...

De vifs compliments ont été adressés à M. MASPETIOL, à M. LONG qui est intervenu, à l'I.V.C.C. en général.

M. MOSSAND administrateur civil à la Direction générale des Impôts a pris la parole en exposant, en particulier, que « les Contributions indirectes feront tout leur possible pour résoudre cet important problème vitivinicole qui dure depuis trop longtemps ». C'est une déclaration bien singulière quand on veut bien retenir que l'administration à laquelle appartient M. MOSSAND est responsable de cette production depuis toujours, qu'elle l'est plus particulièrement depuis 1930, et qu'elle n'a rien résolu du tout.

— • —

Il est intéressant de rechercher les conditions qui ont permis à M. MAROT de montrer l'habileté dont il se félicite. On peut les caractériser d'un mot en disant que dans ces « milieux » qu'il évoque, on ne connaît pas très bien ce problème viticole, qu'on y fonde sa conviction du jour sur des données avancées par autrui sans pouvoir les apprécier justement, et que l'on y est, en somme, abandonné au fil de l'eau. On retouve, dans ces milieux, la réplique exacte de ce que je signalais il y a quelques semaines à propos des exploitations viticoles, de leur manque de cadres et de l'absence de formation des responsables. Et,

avec quelque malice peut-être, on pourrait dresser un parallèle entre la propriété foncière, la « propriété » administrative, la « propriété » politique, etc...

Les succès dont se félicite M. MAROT ont donc quelque chose d'incomplet ; cette imperfaction est si évidente qu'il lui paraît nécessaire d'aller à la recherche de cautions. Mais, personne n'est convaincu par celles qu'il a trouvées.

— • —

Pour si curieux que l'on soit de savoir jusqu'où peuvent aller les talents de propagandiste — d'avocat — de M. MAROT, il vaut mieux cesser de voir les choses à travers les hommes et rechercher la signification la plus générale de la réunion d'Arles : on trouvera tout de suite que la tendance qui s'y est exprimée est la même que celle qui anime des assemblées analogues, c'est-à-dire des assemblées de producteurs.

La détermination des critères des produits agricoles, des aliments plus particulièrement, est soumise à deux influences.

D'un côté, les producteurs cherchent à imposer celles de ces caractéristiques que le produit acquiert dans les conditions de culture les plus avantageuses (ici, plaines, hybrides, etc...) ils y parviennent d'autant plus aisément que le produit est indispensable et irremplaçable ; on trouvera facilement des exemples.

D'un autre côté, la consommation, et plus généralement les acheteurs, exigent le respect d'autres caractéristiques qui ne sont pas forcément celles qui sont les plus favorables à la production ; les chances de succès sont avec eux lorsque le produit n'est pas indispensable à l'homme et lorsqu'il peut lui être substitué d'autres produits : c'est bien le cas du vin.

Les assemblées viticoles reflètent le plus souvent la première tendance ; il y est couramment admis que le vin qui est récolté doit être bu, que le consommateur doit consommer celui qui est obtenu dans les conditions qui sont les plus fructueuses pour la production.

C'est, naturellement, un point de vue très discutable ; en le signalant, nous pensons donner sa vraie signification, dégagée de fioritures prétentieuses, à la réunion d'Arles : une coalition d'intérêts, rien de plus, et les corollaires habituels, c'est-à-dire son encadrement, son exploitation, etc...

J. BRANAS

Technique et reconstitution des vignes gelées

Dans les situations les plus sinistrées par les gelées de Février, va s'amorcer une reconstitution du vignoble sans précédent depuis la période post-phylloxérique. C'est dire le sérieux et la gravité de l'opération qui va être entreprise.

Le plus grand discernement devrait la guider avec la conviction que cette recréation de vignobles va marquer pour très longtemps la viticulture intéressée.

Malheureusement des indices convergents ne permettent pas toujours l'optimisme en la matière et des appréhensions peuvent naître déjà quant à la qualité de cette reconstitution.

Nous voudrions ici apporter quelque analyse de la situation ainsi créée et, après en avoir établi les causes, définir les différentes voies entre lesquelles le viticulteur va devoir choisir.

I. — DANGER DE LA SITUATION.

Un danger menace la viticulture sinistrée. Il découle de l'état d'esprit de la plupart des intéressés, lequel état d'esprit découle lui-même des impératifs financiers des exploitations et de l'expérience passée et présente que le marché viticole leur a imposée.

1° *Impératif financier :* Quels que soient les secours, subventions ou facilités consentis aux sinistrés (toutes choses qui doivent avoir un caractère provisoire), ces derniers ont un objectif, légitime en soi, mais exclusif de tout autre : tout mettre en œuvre pour refaire le plus tôt possible, et par tous les moyens d'efficacité immédiate le revenu viticole de l'exploitation.

Pour l'exploitation sinistrée, il se produit un véritable complexe de sauvetage qui donne à cette exigence de survie, un caractère avant tout immédiat. L'année 1956 s'écoule encore sans trop de mal, sur les finances de la récolte 55, mais c'est pour les années suivantes qu'il importe de recréer de nouvelles récoltes aussi proches que possible.

2° *Expérience passée et présente :* On sait quelle catégorie de technique s'est avérée la plus rentable au cours de la dernière décade et il n'est pas besoin d'insister sur les vertus lucratives de la viticulture faite de « degrés-hectos-hectares » par les moyens connus : cépages, sols et mode de culture.

Le fameux « bout de bois » mis en terre, et source fertile de revenus immédiat et faciles, ne va-t-il pas fasciner le viticulteur sinistré qui justement se trouve dans les situations basses et généralement fertiles où le « bout de bois » a fait ses preuves financières les plus spectaculaires ?

A moins d'une solide certitude morale en un plus juste établissement des revenus viticoles sur les bases essentiellement techniques et qualitatives, on devine par quel plateau de la balance le choix du viticulteur risque d'être influencé.

En présence d'un tel contexte et étant donné les composantes des forces en présence ceux qui, par vocation ou profession ont le souci de l'orientation du vignoble peuvent avoir, on le voit, de réels motifs de crainte : crainte de voir la préparation exclusive du lendemain compromettre gravement le surlendemain et crainte qu'un vaste mouvement de reconstitution inconsidérée et anarchique ne nous apporte dans quelques années des vignobles déséquilibrés et avortés, en même temps qu'une chance manquée d'un renouveau qualitatif.

La reconstitution qui va s'opérer, vue à long terme, sera donc la meilleure ou la pire des choses selon qu'elle cèdera ou non à la facilité et qu'elle reprendra ou non à son compte des erreurs encore toutes récentes.

En conséquence, nous pensons qu'un petit tour d'horizon s'impose et nous allons considérer successivement les différents éléments de cette reconstitution.

II. — ELEMENTS DE LA RECONSTITUTION.

Un triple choix va s'offrir au vigneron : choix de la variété, choix sanitaire du porte-greffe et du greffon, et choix du terrain.

1° *Choix de la variété :* Comme on le sait, ce choix, désormais, n'est plus libre. Le classement des cépages est chose faite, juste avant cette reconstitution intentive. On ne peut planter ou greffer n'importe quoi et les plus galeuses des brebis sont écartées.

Il reste à l'I.V.C.C. de faire respecter cette discipline, notamment en contrôlant le maximum de pépinières possible. Si le contrôle des pépinières commerciales est maintenant au point, le champ des pépinières privées reste par contre à explorer, mais il est difficile en raison de son extrême dispersion en une grande quantité de petites unités souvent dérisoires se bornant parfois à quelques centaines de boutures ou de greffes-boutures.

Nous pensons que la solution la plus sûre d'un tel contrôle devra se situer à l'échelon de la déclaration de plantation par une application stricte des articles 37 et 38 du Décret du 30 septembre 1953 au terme desquels non seulement l'origine mais la variété des plants devraient être déclarés. L'exactitude de la déclaration tomberait alors sous le contrôle des plantations tel qu'il peut également découler du Décret du 30 septembre 1953.

Mais revenons au choix variétal et ouvrons la liste des cépages recommandés et autorisés. Le bénéfice de l'usage intégral du droit de replantation devrait déjà inciter les viticulteurs à utiliser les premiers. Mais, en supposant qu'il en soit ainsi, le choix ne va-t-il pas se porter systématiquement sur les plus productifs d'entre-eux ?...

A ceci nul ne peut évidemment s'opposer. Aussi faudrait-il qu'un autre avantage apparaisse dans le ciel de la viticulture, celui d'un profit plus grand apporté par le meilleur cépage et non par le plus productif ou le plus apte aux « degrés-hectos-hectares ». Autrement dit, il est clair et normal que la décision du viticulteur sera arrêtée par l'idée qu'il se fait de son futur profit.

La démonstration du phénomène est superflue. Ce qui se répand dans la nature c'est « ce qui rapporte » et si de mauvais cépages ont été plantés, c'est bien en vertu de cette loi. Le grief doit d'ailleurs en être imputé au système qui a permis cela, bien plus qu'au viticulteur dont le premier devoir est de faire fructifier son exploitation.

Pour renverser la tendance dont les causes incontestables sont ainsi définies, il faut de toute logique que ces causes elles-mêmes soient renversées c'est-à-dire que la culture de la qualité soit assurée de la récompense pécunière.

En d'autres termes, autant il est vain de préconiser une viticulture de qualité s'il n'y a pas profit parallèle, autant les bons cépages réapparaîtront automatiquement dans nos vignes s'ils deviennent plus lucratifs que les mauvais. Qu'un tel système s'établisse et il n'y aura plus de coercition pour les faire planter. On peut même aller plus loin et se demander si la législation, en imposant certains cépages, n'aurait pas le devoir d'assurer aux intéressés qu'ils y trouveront une amélioration concomitante de leurs revenus.

L'établissement d'un « prix social » du bon vin dont on parle beaucoup actuellement aurait sur ce chapitre de fructueuses possibilités d'études. Dans le domaine pratique il existe déjà un précédent qui est mis en honneur dans certaines caves coopératives et qui consiste à attribuer une plus-value aux apports de vendange des meilleurs cépages au détriment des mauvais. Là se trouvent la justice et la stabilité, car la technique trouve sa récompense dans l'économique. Faute de quoi, le viticulteur sinistré qui arrache ses vignes de cépages nobles, et qui a douloureusement compris depuis de longues années le sacrifice de son art, va-t-il avoir l'héroïsme de replanter avec les meilleurs des cépages recommandés ?... Oui, s'il croit que l'assainissement des plantations va entrainer un assainissement de la commercialisation, non dans le cas contraire, mais oui par exemple s'il adhère à une cave coopérative qui emploie le système précité.

Nous avons été jusqu'ici dans le domaine du choix parmi les cépages recommandés dont les deux pôles vont, dans un département comme la Gironde, du Sauvignon à l'Ugni Blanc.

Mais, ce n'est pas le seul choix à effectuer puisque deux autres catégories de cépages s'offrent encore au viticulteur : les autorisés avec astérisque et les autorisés tout court, avec, bien entendu, à l'intérieur de chacune, la même liberté d'option que parmi les cépages recommandés.

Supposons une exploitation dont l'encépagement préalable permet l'emploi des variétés autorisées avec astérisque : cela revient à dire que la liste des cépages recommandés se trouve allongée d'autant d'options possibles telles que par exemple le S.V. 12.375 en Gironde.

Nous retombons alors dans la même alternative que précédemment avec cette différence que l'éventail des possibilités se trouve encore plus ouvert, allant pour reprendre nos exemples du Sauvignon au S.V. 12.375.

On peut envisager que le viticulteur aura pour tentation de « faire le plein » des cépages à astérisque possibles dans son exploitation s'il juge de faire son calcul sur les bases « traditionnelles »...

Enfin, l'emploi exclusif de cépages simplement autorisés risque également de se produire dans le cas où une exploitation dispose d'un important capital de droits de replantation en réserve, ce qui aurait tout de même quelques conséquences positives par le jeu de la suppression de 30 % du potentiel de surface viticole.

En conclusion quel choix conseiller au viticulteur ? La réponse est nécessairement frappée d'ambigüité. Du point de vue intérêt général personne ne doit contester la nécessité de répondre dans le sens de la plus grande qualité du vignoble futur. Du point de vue particulier, on voit mal que l'on puisse moralement conseiller au vigneron autre chose que la recherche du meilleur profit pour demain. Si ce dernier coïncide exactement avec la qualité, tout pour le mieux et il choisira le bon cépage.

Dans le cas contraire, c'est que le problème viticole ne sera pas résolu et il vaut mieux s'abstenir de conseiller.

Ceci dit, nous allons être beaucoup plus à l'aise avec les autres éléments du choix, car ils sont essentiellement techniques et que cette technique sera toujours payante. Il s'agit de l'aspect sanitaire des greffons, des porte-greffes et du sol.

2° *Choix du porte-greffe :* La question ne se pose évidemment pas dans le cas d'emploi d'hybrides directs. Toutefois, nous dirons que le greffage des hybrides est chose plus sérieuse, sauf bien entendu si l'on possède l'art de pallier par des procédés classiques leur sensibisité phylloxérique (terrain riche, frais et profond, c'est-à-dire non viticole, fumures intensives, quitte à renouveler la vigne prématurément).

Dans le deuxième cas, il faut choisir un porte-greffe. Grâce à un peu plus de dix années de sélection et de contrôle des pieds-mères, la viticulture peut aujourd'hui disposer d'un matériel greffable qui, sans être parfait a été sérieusement amélioré et ordonné par la Section de Sélection et de Contrôle des Bois et Plants de Vigne dont a hérité l'I.V.C.C.

La déjà ancienne obligation de reconstituer les pieds-mères avec des racines « Sélectionnés classe Elite » (chose beaucoup plus importante qu'on ne le pense si l'on considère qu'un pied-mère doit se renouveler en moyenne deux fois plus souvent qu'une vigne à fruit) a fait que les récentes plantations de porte-greffes sont devenues très correctes du point de vue variétal. Il existe certes des problèmes toujours en suspens tels que ceux du Riparia Gloire de Montpellier ou de la série 101 de Millardet et Grasset et que seules la sélection et la multiplication clonales peuvent résoudre.

Par conséquent, et hormis les cas de fraudes toujours à redouter dans la commercialisation des bois, le problème d'actualité n'est pas tellement

l'aspect variétal du circuit connu et officiel de la production des porte-greffes, encore qu'une vigilante action de Répression des Fraudes assortie de sanctions soit indispensable.

Le problème est plutôt quantitatif car, si la production des bois tendait à s'équilibrer avec les nécessités permanentes du renouvellement normal du vignoble, il n'est pas sûr que cette reconstitution exceptionnelle y trouve satisfaction immédiate de ses besoins.

On devine alors les procédés de fortune qui vont tenter certains viticulteurs dont il nous sera permis de citer un exemple récent et symptomatique. Un vigneron venait de décapiter une partie de parcelle gelée afin de créer ainsi quelques pieds-mères « spontanés » avec le raisonnement suivant : « Ils ont très bien fait cette vigne de cinquante ans, ils en feront bien une nouvelle ».

A son désespoir, mais heuresement pour lui, l'opération s'avérait incertaine s'agissant de Riparia qui repoussait très mal.

Pauvre technique, mais aussi pauvres promesses de vignobles morts-nés. Mieux vaut repousser la reconstitution que de l'entreprendre aussi médiocrement.

Dans l'exemple ci-dessus, de graves risques sanitaires s'ajoutent aux risques variétaux et les viticulteurs aussi peu avertis payeront cher la récolte de telles repousses sur leur exploitation.

La tradition ne saurait ici leur apporter de secours puisque somme toute, l'expérience post-phylloxérique et ses dangers est encore trop récente pour être apparue à tous les St-Thomas de la viticulture.

3° *Choix du greffon :* Nous retrouvons ici l'insuffisance d'information et de conviction du vigneron sur un chapitre encore plus grave que celui de porte-greffe, à savoir la dégénérescence infectieuse, maladie lente, mais sûre.

Pour y croire, il faut savoir la déceler et l'identifier. Ces deux choses ne marchent pas toujours de pair, car, même lorsque le vigneron la décèle (principalement par le rabougrissement, la coulure ou les taches jaunes de panachure), il n'en diagnostique pas toujours la vraie cause et parle de « faiblesse », d'« humidité », de « chlorose », toutes choses pas très graves à son sens. En outre, le caractère de progression lente et diffuse de la maladie n'est pas fait pour attirer son attention, à cause du jeu de l'habitude. Enfin cette recette « passe-partout » que constitue une bonne fumure apporte le masque provisoire de vigueur qui arrive à contenter l'exigence du viticulteur.

Or, aujourd'hui, pour qui observe et se déplace, l'enseignement de M. le professeur Branas, ne cesse de se vérifier :

— La maladie est causée par une ou plusieurs viroses transmissible par le phylloxéra soit sur place, soit à l'occasion de la multiplication.

— La maladie aboutit à la stérilité des ceps et est incurable pour l'instant.

— Seules, des précautions préventives par la multiplication d'individus sains à l'abri de toute contamination, sont notre secours.

D'ailleurs, la récente réunion (juin 1956) à Verone (Italie) de la Commission Technique Spéciale de l'Office International de Vin, nous apporte la preuve de la sérieuse prise en considération de cette maladie par la viticulture mondiale.

En attendant que les travaux scientifiques avancent en la matière, il reste aux viticulteurs et aux pépiniéristes à généraliser ce travail de patience qui consiste à sélectionner leurs pieds de greffons. La multitude des greffons qui va être prélevée pour la présente reconstitution va-t-elle obéir à ces précautions indispensables ?... Là aussi des craintes sont permises puisqu'à des erreurs individuelles peuvent s'ajouter d'inopportuns conseils collectifs lorsque par exemple il est recommandé de prélever les greffons sur les coteaux viticoles épargnés par le gel, et non dans tel autre secteur qui pourrait être sanitairement meilleur, mais, qui, ayant gelé, est accusé de ne produire que des gourmands infertiles. Deux erreurs sont ici cumulées.

— La première qui croit en la vertu sélective du vieux terroir toujours planté en vigne.

— La deuxième qui attribue une stérilité non démontrée au bois issus de gourmands.

Qu'il nous suffise de rappeler ici :

— Que les vieux terroirs viticoles depuis longtemps replantés en vigne sont porteurs de plus grands risques d'infections que les terres nouvelles ou reposées.

— Que la pseudo-stérilité de la descendance d'un gourmand est une notion récemment infirmée par M. P. Huglin, de la Station de Recherches Viticoles et Œnologiques de Colmar qui, après avoir étudié le phénomène avec les principaux cépages de sa région, conclut :

« Ces résultats nous permettent d'affirmer qu'en ce qui concerne les cépages analysés et quelles que soient leurs conditions de développement, les yeux des gourmands possèdent la même fertilité que ceux de sarments normaux dont la vigueur leur serait analogue. La concordance de nos observations nous autorise à penser que les choses se passent de façon identique chez la majorité des variétés de V. Vinifera. »

D'ailleurs, le recépage par gourmand, dont on connait la rapide faculté de remise à fruit, devrait suffire à rassurer le viticulteur sur ce point.

Si un problème se pose entre le bois à fruit ordinaire et le gourmand, c'est plutôt celui de savoir si leur état sanitaire est identique, ce qui est probable *a priori* si l'on admet la diffusion systématique et égale des viroses dans la totalité organique d'un individu.

Mais par contre, dans la mesure où les viroses se portent avec davantage d'intensité aux extrémités végétatives, un gourmand issu du tronc ne serait-il pas doué d'un meilleur état sanitaire que l'extrémité naturelle de la plante, comme semblerait le montrer parfois son aspect extérieur, phénomène explicable il est vrai par le masque de vigueur ?...

Nous pensons qu'il y a là une expérience à faire pour prouver une fois pour toutes l'égalité ou la différence entre les possibilités de contamination des diverses parties d'un même pied de vigne.

Quoi qu'il en soit, le travail de sélection des parcelles à greffons devrait tout de suite être entrepris par les viticulteurs, et ceci avant vendange, avec comme critères principaux, l'aspect des rameaux et des feuilles et, cette année particulièrement, la coulure.

4° *Le Sol :* On sait que tous les efforts de sélection sanitaire du plant de vigne peuvent être détruits si on le place en sol suspect, c'est-à-dire en un sol porteur de repousses et de débris radiculaires de la vigne précédente.

On sait également que toutes les chances d'assainissement c'est-à-dire de disparition des radînes ne sont effectives qu'après une décade consacrée à d'autres cultures que la vigne sur la parcelle considérée.

On sait enfin que cette exigence est difficilement acceptée par les exploitations de monoculture viticole telles que celles des grands crus. Dans ce cas, le palliatif consiste en un défoncement le plus systématique et le plus méticuleux possible avec obligation d'enlever à la main le maximum de racines existantes. Mais rien ne remplacera un repos naturel du sol.

Il conviendrait que les terroirs de nos grandes appellations préviennent assez tôt ce danger à long terme en s'astreignant dès maintenant à un minimum de rotation, faute de quoi les printemps successifs verront s'agrandir les taches jaunes « bouton d'Or » de panachure dont il sied très mal qu'un vignoble se pare.

J. BAUDEL
Ingénieur Agricole

DISCOURS

de M. le Président de l'O.I.V. Baron P. LE ROY

prononcé aux obsèques de M. B-A. SAMARAKIS

Directeur de l'O.I.V.

le 20 juillet 1956

Un des meilleurs parmi les meilleurs : Tel était celui que nous conduisons aujourd'hui à sa dernière demeure. Bon époux, bon père, d'une intelligence lumineuse, travailleur infatigable c'est encore en travaillant qu'il a succombé. A l'image du soldat de Marathon, le héros légendaire de l'histoire nationale de son pays, il est tombé, mais en annonçant la victoire car sous son impulsion l'Office International du Vin auquel il s'était identifié aux yeux du monde entier, est en passe, grâce à lui, de devenir universel.

Il rejoint Edouard Barthe, cet autre géant de la Vigne et du Vin qui l'avait choisi comme étant le plus digne et toute sa carrière a prouvé combien ce choix était plus que justifié.

Basile Samarakis s'était donné tout entier à cet O.I.V. où il a siégé depuis 1929 pour en devenir le Directeur en 1939. Là il a donné sa pleine mesure. Sous son impulsion, cet Organisme a résisté aux tempêtes de la dernière guerre, survécu d'abord, franchi ensuite tous les obstacles pouvant diminuer son rôle, et a pris enfin un essor tel qu'il tend à devenir mondial. Cela c'est à Basile Samarakis que nous le devons, à cet homme que Barthe appelait parfois le subtil Ulysse parce qu'il alliait la fougue méridionale et la puissance de travail à la finesse d'esprit et au sens international le plus délié.

S'il était l'âme de l'O.I.V., s'il en était la flamme brillante et lucide, il en était aussi le gardien fidèle et vigilant et l'animateur incomparable. Rapporteur à tous les Congrès et à toutes les Sessions, auteur de travaux innombrables, rédacteur de ce Bulletin mensuel qui est un monument de documentation, il est l'homme de notre èpoque ayant rendu le plus de services à la viticulture mondiale, à cette civilisation de la Vigne et du Vin qu'il incarnait et qu'il protégeait plus que sa propre personne puisque c'est à elle qu'il s'est sacrifié.

Mais à côté de ses qualités de travailleur opiniâtre et d'organisateur impeccable, son sens de la diplomatie, son tact, son affabilité avaient réussi à faire de l'O.I.V. une véritable famille unie avant tout par la confiance. la sympatie et l'amitié qu'il avait su concentrer sur sa personne.

Aujourd'hui, les délégués de cette famille innombrable sont là, présents, frappés dans leurs sentiments les plus chers. Ils partagent la même douleur que ceux et celles qui ont revêtu des vêtements de deuil car la grande famille comme l'autre se trouvent réunies dans la peine plus étroitement peut-être qu'elles ne l'ont jamais été.

Pour ceux qui survivent, c'est une véritable amputation qu'ils sont en train de subir. Le collaborateur de tous les instants, le confident des heures fastes et néfastes, le conseiller avisé, coonfident des heures fastes et néfastes, le conseiller avisé, l'ami fidèle enfin, tout cela a disparu impitoyablement fauché laissant le chagrin et le vide... mais aussi la volonté de ranimer sous la cendre du grand malheur l'esprit et l'âme de Basile Samarakis pour continuer avec lui, quand même, l'entreprise à laquelle il s'était consacré tout entier.

Et vous, Madame, qui vivez en ce moment l'épreuve la plus cruelle de votre existence, car ces cérémonies où viennent se

manifester les amitiés et les sympathies sont dures quand même pour ceux qui en sont l'objet, vous qui avez été la compagne de sa vie, nous voudrions de vous puisiez malgré tout un réconfort dans toutes ces présences. Elles ont aussi un autre but : c'est de vous faire sentir que nous saurons reporter sur vous et les vôtres toute l'affection que nous avions pour votre mari. Ainsi, au delà de la tombe, c'est encore un peu de lui que vous sentirez survivre et qui vous accompagnera encore, invisible mais présent, au cours de votre vie.

— • —

Adieu, Basile Samarakis, homme de bien, grand serviteur de l'humanité, toi qui as été dévoué et fidèle, toi dont la vie a été un exemple, tous tes frères de la grande famille de l'O.I.V. sauront te suivre et c'est en s'attachant à continuer ton œuvre qu'ils te prouveront leur reconnaissance et perpétueront encore ta présence ici-bas.

Les risques d'action cancérigène

des substances étrangères ajoutées en vue d'améliorer les qualités organoleptiques des aliments (*)

(suite et fin)

. . . .

ESSAI D'ÉTABLISSEMENT D'UNE DOCTRINE GÉNÉRALE CONCERNANT LES LIMITATIONS D'EMPLOI DES SUBSTANCES ÉTRANGÈRES AJOUTÉES AUX ALIMENTS DANS DES BUTS DIVERS

En présence de la multiplicité des risques, trois attitudes sont possibles :

1° *Interdire les substances reconnues nocives.*

Une telle solution est à notre avis extrêmement dangereuse, car, elle laisse libre l'utilisation de milliers de substances dont la nocivité éventuelle peut avoir des conséquences d'autant plus redoutables qu'elle n'est même pas soupçonnée.

(*) Cf. *Ann. Fals. Fraude,* 1956 (49), mars.

2° *Interdire de façon absolue l'addition de toute substance étrangère d'origine synthétique.*

C'est la *méthode d'exclusion* défendue, entre autres, par Reding (44) et par Virtanen (68), ce dernier prévoyant toutefois des exceptions *a priori* pour les conservateurs.

Il faut bien reconnaître que cette solution, qui a l'avantage de laisser les aliments sous leur forme naturelle intégrale, est, *dans l'état actuel de nos connaissances, la plus sûre.*

Il est, en effet, très difficile de prouver l'innocuité d'une substance, car on ne peut jamais être sûr qu'un composé n'ayant manifesté aucun effet toxique dans les conditions où se sont placés les expérimentateurs qui l'ont étudié ne se révèlera pas nocif dans d'autres conditions. On ne peut donc concluure *qu'à une probabilité plus ou moins grande d'innocuité, d'autant plus que les résultats obtenus chez l'animal ne s'appliquent pas de facto à l'homme.*

Pour des substances comme les antiseptiques, dont le mode d'action repose *sur un mécanisme très général de toxicité* et qui peuvent en outre être remplacés pour la conservation de denrées alimentaires périssables par des moyens physiques (dessiccation, réfrigération, pasteurisation, stérilisation.... etc), nous pensons qu'il faut adopter, sauf dans quelques cas exceptionnels, la méthode d'exclusion, d'ailleurs retenue en France. Elle est en revanche peut-être trop absolue dans le cas des substances à mécanisme d'action différent, les colorants par exemple.

Ceci pour plusieurs raisons :

a) *Du point de vue théorique*, il n'y a pas association obligatoire de la toxicité avec le caractère colorant d'une molécule : des colorants naturels comme les caroténoïdes sont ainsi parfaitement inoffensifs ; par ailleurs, ce n'est pas parce qu'un produit chimique est synthétique qu'il est forcément plus dangereux pour la santé que les produits d'origine naturelle ; c'est même parmi ces derniers que se rencontrent les poisons les plus violents.

Dans le cas des effets cancérigènes qui nous préoccupent plus spécialement dans ce rapport, la grande majorité des substances susceptibles de les manifester sont certes d'origine naturelle. Tels sont les alcaloïdes de certaines espèces de Séneçons (rétrorsine, isatidine...) avec lesquels Cook et coll. (4 bis) et Miss Schoenthal (48 bis) ont obtenu, chez le Lapin et le Rat, des proliférations cancéreuses au niveau des voies biliaires et du parenchyme hépatique.

Aussi, le problème est-il moins, à notre avis, de classer les produits pouvant être ajoutés aux aliments en naturels et synthétiques pour ne retenir que les premiers, que de choisir, quelle que soit leur origine, *ceux dont l'innocuité, et particulièrement l'absence de pouvoir cancérigène, a été démontrée.*

b) *Du point de vue pratique*, on peut craindre que l'interdiction systématique de tous les produits synthétiques, surtout ceux dont l'emploi a vraiment des conséquences utiles, *sans apporter au préalable la preuve de leur nocivité*, n'aille à l'encontre du but poursuivi, c'est-à-dire la prévention du cancer.

En présence d'une attitude aussi rigoureuse, les industriels risquent en effet de passer outre à l'interdiction générale et de choisir des produits qui ne soient pas inoffensifs.

On peut craindre, par ailleurs, qu'une telle attitude ne compromette sérieusement les chances d'arriver à une réglementation internationale unifiée, car elle risque de rencontrer dans certains pays des résistances insurmontables.

3° *Toute substance non autorisée doit être interdite.*

Cette méthode, dite de sélection, est, à notre avis, celle à retenir *sous la condition fondamentale d'être extrêmement prudent.* Elle conduit à dresser une liste des produits autorisés, et tous les efforts des hygiénistes doivent tendre à ce qu'une telle liste, d'ailleurs très réduite, soit internationale.

Pour bien marquer l'extrême prudence dont les hygiénistes défenseurs de cette solution tiennent à ne pas se départir, soulignons tout d'abord plusieurs points qui ont été admis à la presque unanimité des participants au Symposium européen sur les colorants alimentaires, tenu à Bad-Godesberg le 1er mai 1954.

A. — *En principe, les aliments ne doivent pas renfermer de substances étrangères, à moins que des prescriptions légales ne l'autorisent expressément.*

Nous ajouterons que la prudence à observer doit être d'autant plus grande qu'il s'agit :

α — Pour les denrées traitées, d'*aliments de base* consommés de façon continue : pain, viande et produits de viande, matières grasses, lait, vin, jus de fruits par exemple ;

β — Pour les substances étrangères ajoutées, de produits dont la liposolubilité conditionne la longue rétention dans l'organisme.

B. — *Pour que puisse être autorisée l'addition de substances étrangères, les conditions suivantes doivent être remplies :*

α — Emploi reconnu nécessaire ;

β — Addition en quantité aussi faible que possible ;

γ — Pas de tromperie du consommateur. A notre avis, il faudrait à cet égard exiger que l'acheteur soit avisé par une contre-étiquette très lisible que l'aliment est additionné d'une substance étrangère déterminée (« coloré artificiellement », par exemple).

δ — *Innocuité pour la santé humaine :*

C'est évidemment la condition d'innocuité qui est la plus importante.

Dans les rapports que nous avons présentés successivement au Sous-Comité d'Experts du Pacte à Cinq (61), lors de sa réunion à Paris en mars 1954, au Symposium européen de Bal-Godesberg (62) et au Symposium sur la Prévention du Cancer de Sao-Paulo (63), nous avons essayé de définir les critères expérimentaux permettant d'établir cette innocuité d'une façon rigoureuse. Sans insister, nous en résumerons l'essentiel.

Disons tout d'abord que le seul test valable est l'absence de production d'effets nocifs et tout spécialement de tumeurs chez l'animal. Le test de production de granulations de Heinz dans les hématies du Chat, proposé par Hecht et Wingle (23) qui cherchaient à caractériser les composés aminés, n'est qu'un *test d'orientation* dont la valeur limitée a été soulignée par les auteurs eux-mêmes.

Ceci posé, voici les règles que nous avons proposées pour l'expérimentation (61), règles qui, sauf modifications de détail, ont été adoptées aussi bien à Bad-Godesberg qu'à Sao-Paulo.

1° *Espèces choisies :*

Il est classique que la nocivité d'une substance, et spécialement son action cancérigène, varie dans de très larges limites avec l'espèce animale expérimentée. C'est ainsi que, pour ne citer qu'un exemple, le P. diméthylaminoazobenzène, producteur de cancers du foie chez le Rat, est pratiquement dépourvu d'effets cancérigènes chez la Souris. *Cette remarque est très importante, car elle incite à la plus extrême prudence dans l'extrapolation à l'homme des résultats observés chez l'animal.* Il y a par suite intérêt à expérimenter sur le plus grand nombre d'espèces possibles pour réduire au minimum l'influence de ce facteur.

Les espèces le plus couramment utilisées sont la Souris et le Rat. Il est souhaitable d'expérimenter en outre sur une espèce


Alerte!
employez
MAZDA
PARINSECT
La lampe
qui éclaire
sans attirer
les
moustiques
E.211
LUMIÈRE DORÉE...
SOIRÉES PAISIBLES

n'appartenant pas au groupe des Rongeurs (Chien par exemple) ; ceci à cause du manque de réceptivité bien connu de ces derniers aux dérivés de la β-naphtylamine. Comme règle générale, *toute substance ayant manifesté des effets nocifs, et spécialement des effets cancérigènes, vis-à-vis d'une espèce animale quelconque doit être rejetée.*

2° *Voie d'introduction :*

Etant donné la nature des problèmes posés, la meilleure voie d'administration est évidemment la voie orale, la substance étant mélangée au régime de l'animal.

Mais toute substance ayant manifesté des effets nocifs, et spécialement des effets cancérigènes, par une quelconque voie d'administration doit être rejetée.

Cette exigence soulève de violentes critiques de la part de certains faisant valoir que la manifestation, dans le cas d'un colorant par exemple, d'effets cancérigènes par injection sous-cutanée s'éloigne trop des conditions d'emploi. Il nous a néanmoins semblé prudent de la maintenir. Il ne faut pas oublier que certains composés cancérigènes, inactifs *per os* dans les conditions normales, peuvent manifester leur nocivité en présence de substances permettant leur résorption, polyoxyéthylèneglycols par exemple (49 bis), qui, comme nous l'avons vu plut haut (cf. Emulsifiants), sont parfois ajoutés à l'alimentation. D'où l'intérêt d'effectuer l'expérimentation par au moins une autre voie que la voie orale, de manière à révéler toute potentialité cancérigène.

3° *Durée de l'expérimentation :*

Elle doit être prolongée, afin de mettre en évidence les effets nocifs, particulièrement insidieux, qui peuvent résulter de *l'absorption de très petites doses pendant toute une vie.*

Il faut, en outre, avoir présente à l'esprit la possibilité de la persistance d'effets cumulatifs à travers plusieurs génération. C'est la raison pour laquelle, dans l'étude de la nocivité des substances étrangères pouvant être ajoutées aux aliments, comme dans tous les essais de toxicité chronique, il est très souhaitable, à notre avis, de prolonger l'expérimentation au moins sur trois générations d'animaux. Cette règle est surtout applicable dans le cas des espèces à vie courte comme la Souris et le Rat.

4° *Doses :*

Elles doivent se rapprocher autant que possible de celles pouvant être absorbées avec des denrées alimentaires. Mais comme l'hygiéniste doit prévoir, non seulement l'éventualité d'une sensibilité de l'homme vis-à-vis du produit considéré, très supérieure à celle des animaux expérimentés (ne serait-ce que du fait de la dose toxique par kg avec l'augmentation du poids total); mais encore les cas de sensibilité exceptionnelle, résultant en particulier d'états pathologiques tels qu'une déficience rénale ou hépatique, il nous paraît indiqué d'effectuer des essais sur l'animal avec des doses nettement supérieures à celles qui peuvent être introduites dans l'alimentation humaine.

Nous inspirant des conceptions de Frazer (17), nous croyons légitime de proposer la règle suivante :

Le maximum de *concentration tolérable* doit être tel que :

La consommation d'un régime renfermant la substance examinée à une *concentration* cent fois supérieure ne produise d'effet nocif chez aucune des espèces animales expérimentées (*).

L'application de cette règle de concentration entraîne, on le conçoit, une expérimentation longue et délicate qui n'est évidemment pas nécessaire si le colorant est dépourvu d'effets nocifs. C'est la raison pour laquelle, en présence d'un produit dont l'action biologique est inconnue, il nous paraît indiqué de rechercher tout d'abord les effets de l'absorption prolongée de *doses relativement élevées.* Nous conseillons, dans le cas du Rat ou de la Souris, une concentration de 1 à 2 p. 1.000 en poids, soit 10 à 20 mg/10 g de régime dont l'administration sera prolongée pendant toute la vie de l'animal et, *si possible*, sur trois générations successives. Si, dans ces conditions, il ne se produit pas d'effets nocifs, il y a une très grande probabilité d'absence de toxicité du produit.

Soulignons, pour terminer, qu'aucune conclusion valable ne saurait être posée si l'expérimentation ne porte pas sur un *nombre suffisamment elevé d'animaux :* 50 au minimum + deux séries de 25 témoins, l'une soumise au régime de base sans substance étrangère, l'autre au régime de base additionné d'une substance de référence dans le groupe auquel se rattache le produit examiné, paradiméthyl-aminoazobenzène par exemple s'il s'agit d'un colorant essayé du point de vue de l'éventualité d'effets cancérigènes. Cette manière d'opérer permet de ne pas

(*) Spécifions bien que dans le cas des effets cancérigènes, en raison de la règle de sommation, toute substance entraînant, à quelque concentration que ce soit, la production de tumeur, doit être rejetée.

négliger l'influence du régime sur la nocivité d'une substance, et en particulier sur son pouvoir cancérigène (64).

5° *Interprétation des résultats :*

Une substance étrangère, pour être autorisée, doit s'être révélée, dans ces conditions d'expérimentation prolongée, dépourvue d'effets nocifs en général (pas d'inhibition de la croissance, pas de troubles fonctionnels ni de lésions histologiques au niveau des principaux organes, pas de pertubation de la formule sanguine, pas d'atteinte de la reproduction, pas de diminution de la durée de vie moyenne...), et en particulier d'effets cancérigènes (pourcentage de tumeurs ne dépassant pas de manière significative celui des tumeurs spontanées chez l'espèce envisagée), quelles que soient l'espèce expérimentée et la voie d'administration.

— • —

C'est règles peuvent paraître extrêmement rigoureuses. Il nous semble cependant indispensable de s'y soumettre, si l'on veut dresser une liste de substances étrangères pouvant être, *en cas de nécessité*, ajoutées aux aliments et dont puisse être affirmé, *autant que le permettent nos possibilités scientifiques*, le caractère inoffensif. Il faut bien reconnaître que, à l'heure actuelle, seulement *très peu* de substances peuvent être retenues, et les partisans de la prohibition totale soulignent même dans leur argumentation qu'aucune n'a vraiment été soumise aux conditions d'expérimentation très rigoureuses que nous préconisons et que, quelle que soit la prudence avec laquelle nous limitions le nombre des substances permises, nous prenons une grosse responsabilité. Certes, nous savons bien que toute liste que nous pouvons proposer actuellement ne saurait être que provisoire et sujette éventuellement à révision ; car, même après une expérimentation très sévère, on ne saurait prétendre connaître tous les effets biologiques d'une substance déterminée, et les études biochimiques, en particulier celles des effets sur les enzymes ou de l'influence des modifications dans la nature du régime par exemple, peuvent révéler une propriété qui rende l'administration de la substance indésirable. Et surtout le fait qu'une substance n'ait provoqué aucun effet nocif chez l'animal ne signifie pas « *ipo facto* » l'absence de toxicité pour l'homme, surtout lorsqu'il s'agit de toxicité chronique. Dans ce domaine comme dans les autres, les progrès de la connaissance ne peuvent se réaliser en un jour et cependant il faut agir, si nous voulons, tout en protégeant au maximum

la santé publique, ne pas gêner de façon outrancière la production industrielle.

C'est pourquoi, bien que profondément conscient de ce que nous avons appelé « les dangers de l'ère chimique » (59), nous pensons ne pas trahir nos devoirs d'hygiéniste spécialisé dans la protection des populations contre les toxiques en général et dans la prévention du cancer en particulier, en préférant désigner aux utilisateurs, dans les cas jugés absolument nécessaires, un nombre *très réduit* de substances n'ayant manifesté aucune nocivité dans les expérimentations bien conduites, et avoir ainsi la possibilité d'interdire toutes les autres jusqu'à plus ample informé, plutôt que de risquer, en édictant une prohibition totale qui ne serait pas suivie, de voir les utilisateurs choisir eux-mêmes inconsidérément des composés dont la toxicité n'ait fait l'objet d'aucune étude vraiment sérieuse et dont l'absorption prolongée par les consommateurs risquerait de révéler trop tard la nocivité.

Déjà, cette conception a prévalu au sein de Commissions ou de Congrès internationaux. C'est ainsi que le Sous-Comité d'Experts du Pacte à Cinq et le Symposium européen de Bad-Godesberg ont adopté des listes que nous donnons en annexes au présent article (annexes 1 et 2), listes sur lesquelles, soulignons-le, ne figure aucun colorant vert autre que la chlorophylle et aucun colorant bleu autre que l'indigotine, cependant qu'aucun colorant violet n'y a été introduit sans réserves. Quand au Symposium sur la prévention du cancer tenu à l'occasion du 6me Congrès International de Cancer à Sao-Paulo en juillet 1954, il n'a pris aucune décision quant à une liste de colorants pouvant être autorisée, mais il a tenu à souligner l'intérêt qui s'attache à l'établissement de contacts entre les gouvernements, les représentants des industries intéressées et des cancérologues qualifiés, pour essayer d'aboutir à une entente internationale concernant l'utilisation des colorants dans l'alimentation.

Pour terminer, nous voudrons insister sur la nécessité d'exiger des normes de pureté pour les substances étrangères pouvant être ajoutées aux aliments. On sait en effet que les impuretés interviennent fréquemment pour expliquer les effets nocifs de produits techniques. Cette remarque est spécialement importante dans le cas des colorants, qui, tels qu'ils sont présentés dans le commerce, sont loin d'être toujours définis chimiquement et peuvent contenir, à côté de substances inertes telles que des sels neutres, des résidus de matières premières ou de produits intermédiaires intervenant au cours de leurs préparations (amines en particulier) et parfois des éléments toxiques comme le plomb ou

l'arsenic. Cet aspect du problème n'a pas échappé aux spécialistes. Les participants du Symposium européen de Bad-Godesberg ont ainsi convenu d'échanger entre eux les exigences de pureté éventuellement adoptées dans leurs pays respectifs, pour essayer d'arriver à une entente internationale. Il fut aussi décidé d'étudier la mise au point de méthodes pour la recherche et le dosage des matières colorantes naturelles et synthétiques en nature, en mélange et dans les aliments.

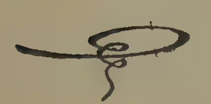
De toutes les matières colorantes naturelles et synthétiques figurant sur les listes, il doit être préparé des échantillons « standards » qui seront échangés internationalement, afin de disposer de termes de comparaison, tant pour la recherche analytique d'un colorant que pour son étude toxicologique.

— • —

Pour conclure, il faut reconnaître qu'il reste beaucoup à faire dans l'étude des nocivités et tout spécialement des risques de cancérisation pouvant résulter de la présence dans les aliments de substences étrangères ajoutées intentionnellement. Mais les résultats déjà obtenus sont loin d'être négligeables, car, en révélant les dangers de certaines substances, ils ont attiré l'attention des cancérologues, des hygiénistes, des physiologistes et des toxicologues sur ce problème fondamental d'hygiène alimentaire. On peut ainsi espérer que la connaissance des risques permettra à ces spécialistes d'amener les législateurs de tous les pays à prendre les mesures indispensables et de contribuer ainsi efficacement à la prévention du cancer.

René TRUHAUT

Professeur à la Faculté de Pharmacie de Paris, Chef des Recherches Chimiques au Centre Clinique et Thérapeutique de l'Institut Gustave-Roussy (Institut du Cancer de Paris).



QUESTIONS DIVERSES

DU ROLE DES CONTRIBUTIONS INDIRECTES DANS LES OPERATIONS DE CREDIT VITICOLE

Plus que jamais ces dernières années les viticulteurs se sont trouvés dans l'embarras. Beaucoup ne voulant pas céder leurs produits à un prix dérisoire se sont trouvés avec leurs caves pleines, mais avec leur portefeuille vide ; plutôt que d'en arriver à hypothéquer leurs terres, solution onéreuse, ils ont préféré warranter leur récolte. On sait qu'en cas de constitution de warrant, le vin en cave reste jusqu'au remboursement des sommes avancées, le gage du porteur de warrant. Ce qui est moins connu et partout moins usité et qui pourtant peut revêtir une grande importance, c'est que les porteurs de warrant, après avoir fait transcrire leur titre au Greffe de la Justice de Paix du Canton, ont la faculté d'acquérir une garantie supplémentaire ; ils peuvent demander aux agents des Contributions Indirectes de n'accorder qu'avec leur agrément des acquits ou des congés permettant la sortie de cave de ces vins.

Les négociants et les transporteurs prennent toujours grand soin de vérifier si les formalités nécessaires au déplacement des vins ont été remplies ; ils exigent des propriétaires que ceux-ci leur procurent tous les titres nécessaires et s'ils ne le faisaient pas ils s'exposeraient à de lourdes amendes. Un vin qui ne peut être accompagné des papiers de Régie est pratiquement invendable et s'il est warranté le porteur du warrant, qui a pris la précaution d'alerter les Contributions Indirectes, ne court aucun risque.

Mais il existe d'autres moyens pour les viticulteurs de se procurer de l'argent liquide, c'est d'avoir recours au procédé prévu par l'article 46 du décret du 29 avril 1940 sur « le Crédit Mutuel et la Coopération agricole », c'est-à-dire de contracter un emprunt en consentant au prêteur un engagement de garantie sur récolte. Il s'agit d'un texte qui ne s'insère en aucune façon dans la loi du 30 avril 1906 et l'opération considérée a un caractère propre : elle ne saurait être assimilée à l'établissement d'un warrant agricole. Pourtant les prêts de cette nature sont soumis au régime fiscal des warrants agricoles (Code de l'Enregistrement art. 470 *bis*. Décret du 16 juin 1944, art. 37).

Les prêteurs n'ont pas la sécurité qu'apporte l'inscription d'un warrant au Greffe de la Paix ; l'intervention éventuelle des Contributions Indirectes peut donc leur être d'autant plus utile.

C'est pourquoi nous conseillons aux prêteurs et aux emprunteurs de négliger d'autant moins l'inscription du prêt dans les bureaux des Contributions Indirectes que cette inscription est obligatoire (Décret du 23 octobre 1935, art. premier. — Décret du 31 août 1937, art. 11. — Lettre du Garde des Sceaux du 18 février 1947).

André PRAX,
Docteur en Droit.

Misère Paysanne Chiffrée

Beaucoup de personnes qui ne sont pas du métier ont l'habitude de dire que :

« Les paysans ne paient pas d'impôts. »

« Les paysans gagnent beaucoup d'argent. »

« Les paysans sont avares et ne se modernisent pas, ni dans leurs habitations ni dans leurs habitudes. »

« Les paysans sont les plus heureux en travaillant dans le calme reposant de la verte campagne » (voir bergers de Crau, nettoyeurs de roubines de Camargue, vendangeurs et désherbeurs de riz environnés de moustiques, d'arabis, agriculteurs des régions sèches de Provence et du Languedoc).

« Les paysans ont sur place une nourriture gratuite. »

« Les paysans pourraient faire instruire leurs enfants et ne pas les faire travailler dès que le certificat d'études est acquis etc, etc... »

Pour essayer d'ouvrir les yeux des incrédules, des jaloux, des ignorants qui vont par monts et par vaux bêler ces slogans faux et ridicules nous allons essayer de leur mettre sous les yeux quelques chiffres qui mieux que tous les discours imagerons mieux la vraie position de l'agriculture française.

Coût moyen d'un agent de charbonnage en 1954 charges sociales comprises : 720.000 fr. d'un agent de la S.N.C.F. 808.000 fr. de l'Electricité de France 887.000 fr., du Gaz de France 917.000 fr. Salaire moyen pour un salaire de l'Industrie ou du Commerce 413.000 fr.

Revenu moyen de l'exploitant agricole et des membres de sa famille travaillant 293.000 fr. y compris les produits consommés sur l'exploitation.

En France sur 2.400.000 exploitations agricoles 360.000 emploient de la main-d'œuvre salariée permanente et 14.000 occupent plus de 6 salariés. En gros une exploitation sur six emploie de la main-d'œuvre, 77 % des exploitants n'emploient pas de salariés et 3 % en emploient plus de deux.

La population agricole de 1846 à 1946 est passée de 27 à 19 millions soit de 76 à 48 % de la population totale.

De 1921 à 1954 la population masculine active est passée de 4.992.000 à 3.222.000 soit une disparition de 1.670.000 travailleurs en 33 ans ce qui représente une *cadence moyenne* d'émigration de 50.000 par an.

Pour nous réconforter nous pouvons lire dans *France-Dimanche* du 1/7/56 sous le titre suivant :

Pour remédier aux conséquences du rappel des disponibles.

1° Le recul de l'âge de la retraite.

2° Importation de travailleurs étrangers (pour le 1er trimestre 1956, 8.200 ont été introduits en France, entre le 1er avril et le 10 mai 1956 le total s'est élevé à 6.000).

3° *La population agricole pourrait également fournir un plus grand nombre de travailleurs à l'Industrie.*

Le « ramassage » des *jeunes ruraux* par car s'effectue dans un rayon de plus en plus étendu...

Le revenu agricole est en constante diminution, la civilisation rurale est chassée par la civilisation urbaine plus défendue, plus avantagée, plus évoluée.

Actuellement la population active agricole qui représente 26 % de la population active totale recevait :

19,4 %	du	revenu	national	en	1947
18,2 %	du	revenu	national	en	1948
15 %	du	revenu	national	en	1949
14 %	du	revenu	national	en	1951
13 %	du	revenu	national	en	1954

Le Commissariat du *plan* lie le problème de l'augmentation du revenu agricole à *celui de la diminution de la population agricole.*

Elle conseille et favorise au maximum la décentralisation de l'industrie qui *crée en province un pôle d'attraction* en attirant immanquablement la jeunesse rurale, dans cette branche les salaires et les avantages divers étant toujours beaucoup plus élevés.

L'exemple méditerranéen avec ses chantiers de routes, de barrages, de canaux, ses usines nouvelles, est typique.

En relation avec cette diminution de main-d'œuvre il y a une augmentation du parc tracteur qui coûte cher à acheter et à entretenir

1938...................	30.000
1952...................	200.000
1953...................	232.000
1954...................	270.000
1955...................	330.000

Un effort également très important a été fait sous l'angle coopération puisque de 5.000 avant la guerre 1959/1945 les coopératives diverses en France totalisent, actuellement le chiffre de 15.000.

Malgré cela comme il a été mentionné plus haut le revenu agricole est en constante diminution.

La vente des voitures particulières et commerciales qui porte sur un total de 352.103 véhicules en 1954 a été répartie de la façon suivante :

Salariés et sans profession.	34 %
Commerçants.	27,7 %
Entreprises diverses.	19 %
Professions libérales et chefs d'entreprises. .	12,7 %
Agriculteurs.	6,6 %
	100 %

Et pourtant, éloigné des centres d'achat et de vente, harcelé sans cesse par ses enfants, l'agriculteur s'il n'achète pas de voiture parti-

culière ou commerciale c'est bien que réellement il n'en a pas les moyens.

Il serait également intéressant d'avoir les statistiques sur les postes de télévision, la machine à laver, le frigidaire et les différents appareils ménagers.

Pour compléter ces constatations chiffrées et contrôlables et expliquer aussi la méconnaissance des problèmes agricoles par les Pouvoirs publics nous ajouterons que nous avons pour représenter à la Chambre 23 agriculteurs, donc les 26 % de la population active que représente les ruraux sont défendus par 3,6 % des députés...

Si notre union était réalisée nous ferions passer ce pourcentage à 15 - 20 % peut-être, et à ce moment-là on prêterait autrement attention aux différents cris d'alarme que l'on jette de tous côtés.

Il n'est pas possible que dans un pays « bien géré » on ne fasse pas marcher ces 3 branches vitales de pair, Agriculture, Commerce, Industrie. Si l'une ou l'autre de ces activités est en régression, l'économie générale boîte, et nous craignons que nos commerçants ou nos industriels qui écrèment chaque année les meilleurs éléments ruraux, mangent leur blé en herbe.

Gabriel FOUILLAND,
Ingénieur agricole.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

VIIIme Démonstration de Motoviticulture et d'équipement viticole. — Cette démonstration aura lieu du jeudi 11 octobre au samedi 13 octobre.

En plus de la présentation d'ensemble du matériel, il a été décidé de promouvoir un mouvement vers certains points bien particuliers :

1° Les chemins ruraux et les transports, porte de la motorisation (pneus, chemins, tracteurs) ;

2° Le matériel de vinification en fonction de la qualité des vins (lutte contre les méfaits du fer et autres métaux) ;

3° Les problèmes posés par l'irrigation et la reconversion.

Des conférences de grands techniciens ont été prévues sur les chemins le 11 octobre et sur le matériel de vinification le 12 octobre.

La participation à cette Démonstration est absolument gratuite.

Les seules conditions sont les suivantes :

Adresser au Secrétariat de la Démonstration, 18, avenue Frédéric-Mistral, à Montpellier :

a) La demande d'inscription de principe jointe à la précédente circulaire (le plus rapidement possible pour les retardataires) ;

b) Les caractéristiques détaillées et les prix des matériels présentés.

La Foire Internationale de la Vigne et du Vin et la Démonstration se complètent de façon indispensable. Celle-ci aura lieu du 6 au 21 octobre, sur l'Esplanade, à Montpellier. Les exposants ont donc un intérêt certain à s'inscrire aux deux manifestations. Nous rappelons que les demandes d'inscription à la Foire Internationale doivent être adressées à son Secrétariat, 11 bis, rue de la Loge à Montpellier (téléphone 72 81-36).

La Démonstration aura lieu au Domaine de La Valette, dépendance de l'Ecole Nationale d'Agriculture, situé aux portes de Montpellier, sur la route de Mende.

Les gelées d'hiver ayant occasionné de graves dégâts, toutes les vignes plantées à 1 m. 50 ont dû être arrachées. Tous les appareils devront travailler dans les écartements de 2 mètres.

En cas de mauvais temps, la Démonstration aura lieu dans un domaine de sable sur le bord de la mer, entre Carnon et Le Grau-du-Roi. Le sable mouillé pourra alors supporter tous les tracteurs sans risque d'enlisement.

SECTIONS DE DEMONSTRATION :

1° *Viticulture* :

a) Travaux de préparation du sol en vue de l'établissement du vignoble (terrassement, défoncement, sous solage, explosifs) ;

b) Travaux de culture du vignoble ;

c) Traitements ;

d) Epandage d'engrais et fumiers.

2° *Œnologie :*

Vinification et spécialement le matériel susceptible de rémédier aux méfaits des métaux dans le vin.

3° *Matériel et méthodes d'irrigation.*

4° *Matériel de reconversion.*

5° *Matériel et méthodes modernes d'amélioration des chemins et les transports.*

6° *Machines nouvelles.*

De façon à maintenir l'intérêt de la visite, les matériels devront être présentés en un seul exemplaire. Toutefois les tracteurs équipés d'outils différents pourront être groupés pour mettre en valeur la gamme complète d'outils adaptés à l'exploitation viticole moyenne. Les agents locaux ou régionaux devront s'entendre avec les constructeurs pour ne présenter *qu'un seul appareil.*

L'emplacement réservé à chaque tracteur sera réduit pour éviter de trop grand déplacements aux visiteurs, mais suffisant pour que ceux-ci puissent se faire une opinion sur la valeur du matériel. Des emplacements complémentaires pour permettre le travail en terrain neuf seront affectés le deuxième jour de la Démonstration.

Fédération Française des Stations Uvales. — MOTION *votée à l'unanimité par l'Assemblée Générale Extraordinaire de la Fédération Française des Stations Uvales :*

L'Assemblée générale extraordinaire de la Fédération Française des Stations Uvales, réunie à Paris le 4 juillet 1956, sous la présidence de M. Delcos, ancien Ministre.

Après avoir examiné l'action poursuivie par les stands et les Stations uvales et approuvé le programme de propagande pour la campagne en cours.

Emus de l'action entreprise depuis quelques mois auprès de la Viticulture, de l'Administration, du Parlement, de l'opinion publique, des stands et des stations uvales.

Décidé d'attirer l'attention de ces milieux sur le caractère de cette campagne. Elle rappelle que les producteurs de jus de raisin doivent rester fidèles aux directives données par son regretté Président, Edouard Barthe, et agir en complet accord avec les milieux viticoles, en dehors de toutes préoccupations commerciales, industrielles ou antialcooliques. Assurée que les Stations Uvales n'ont jamais dévié de la ligne ainsi établie et n'ont d'autre but que de développer la consommation du raisin et du jus de raisin, elle met les organismes en garde contre l'action entreprise pour les engager dans une voie dangereuse.

L'Assemblée regrette que des subventions importantes soient consacrées à une telle agitation qui tend à compromettre les résultats obtenus après 25 ans de patients efforts.

L'Assemblée souhaite que cette mise au point apporte aux milieux viticole, administratif et parlementaire les apaisements qu'ils attendent et contribue à éclairer l'opinion de ces mêmes milieux justement troublés par des interventions inconsidérées et incompétentes.

Partie Officielle

CONDITIONS DE PRODUCTION ET DE PAYEMENT DES ALCOOLS DE CIDRE OU DE POIRE POUR LA CAMPAGNE 1955-1956

J. O. du 12 août 1956 ; page 7763.

Arrêté :

Article premier. — Pour la campagne 1955-1956, le volume d'alcool de cidre ou de poiré susceptible d'être acquis par l'Etat au titre de la troisième période prévue à l'article 13 du décret nº 53-1004 du 7 octobre 1953, modifié par le décret nº 55-1245 du 23 septembre 1955 est fixé à 40.000 hectolitres d'alcool pur, mesuré à la température de 15º centigrades.

Article 2. — Les prix des alcools de cidre ou de poiré produits dans la limite du contingent fixé à l'article 1er et des autorisations individuelles de fabrication sont fixés comme suit par hectolitre d'alcool pur, mesuré à la température de 15° centigrades :

Rectifié extra-neutre	14.454 fr.
Flegmes haut degré	14.054 fr.
Flegmes bas degré minimum 70°	13.354 fr.
Flegmes bas degré minimum 50°	13.104 fr.
Flegmes bas degré de moins de 50°	12.454 fr.

Article 3. — Ces prix s'appliquent aux alcools obtenus par la mise en œuvre de cidres qui, distillés au cours d'une quinzaine, auront produit, par hectolitre, cinq litres d'alcool pur, les cidres travaillés titrant 4,5° au minimum.

Les cidres employés pour la fabrication des alcools visés à l'alinéa précédent devront être payés aux producteurs sur la base de 122 fr. le degré-hecto.

Article 4. — L'accord intervenu entre les organismes professionnels intéressés, approuvé par le service des alcools et accepté par la commission de la pomme est obligatoirement applicable.

Article 5. — Pour les alcools rectifiés extra-neutres répondant aux conditions de recette fixées pour cette catégorie d'alcool, le prix fixé à l'article 1er s'applique à la totalité de l'alcool livré à l'Etat, sous réserve que la proportion d'alcool mauvais goût n'excède pas 18 p. 100 de la quantité d'alcool bon goût reconnu conforme aux prescriptions du cahier des charges du service des alcools. L'alcool mauvais goût produit en excédent de cette proportion est payé au prix des flegmes titrant au minimum 90°.

Article 6. — Le service des alcools est autorisé à prélever à la source le montant des différentes taxes, ainsi que, sur l'accord des intéressés, les cotisations à verser aux organismes professionnels et il en assurera le payement aux différentes caisses.

Il fixera en outre, les conditions de recette, de payement, d'emmagasinage et d'enlèvement des alcools et réglera toutes les questions soulevées par l'application du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République frrançaise.

— • —

BLOCAGE A LA PROPRIETE DE CERTAINS VINS

J. O. du 18 août 1956 ; page 7899.

Arrêté :

Article premier. — Les dispositions de l'arrêté susvisé du 27 octobre 1955 sont abrogées à dater d ela publication du présent arrêté.

Article 2..................

Le mouvement des vins en Juillet 1956
(en hl.)

		MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois de Juillet	(A.O.C.).	456.492	néant
	(V.C.C.).	2 653.293	596.339
Depuis le début de la campagne 1955-56.		**40.670.156**	**14 278 416**
Dans la période correspondante 1954-55		36 955.396	17.527.007
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois de Juillet	(A.O.C.).	305.952	néant
	(V.C.C.).	3.616.142	136.553
Depuis le début de la campagne 1955-56.		**43.704.067**	**1.201.068**
Dans la période correspondante 1954-55.		42.642.506	997.352
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours..................		**12 378.609**	**1.835.577**
Campagne précédente................		11.115 349	2.164.440

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (18) : 9°5 à 10°, 350 à 335 ; 10 à 11°, 335 à 320 ; 11 à 12°, 320 à 310. — Lézignan-Corbières (23) : 10°5 à 12°5, 330 à 320. — Narbonne (23) : 9° à 9°5, 360 à 355 ; 10 à 10°5, 340 à 330 ; 11 à 12°, 320 à 315. Corbières 11°, 320 à 325 ; 12°, 315 à 320. Minervois, 11° à 12°, 320.

Gard. — Nimes (27) : Vins de consommation courante 9 à 10°, 350 à 340 ; 10 à 11°, 340 à 320. Costières, 11°5 à 13°, 320 à 330. Vins blancs de Clairette, 12 à 13°, 350. Autres vins : pas de cote.

Hérault. — Béziers (24) : 9°5 à 11°, 350 à 315 ; 11 à 12°5, 315 à 325. Rosés : insuffisance d'affaires, pas de cote. Blancs : 11°5 à 12°, 350. C. S., 330. — Montpellier (28) : 9°5 à 11°5, 350 à 320. C. S., 345. — Sète (22) : Vins de pays, 9°5 à 11°5, 350 à 315. Vins d'Algérie : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (25) : 11 à 12°, 320 à 330. Rosés 12°5, 345 à 355.

Seine-Inférieure. — Rouen (20) : 11 à 12°, 430 à 460 ; 13°, 440 à 470.

ALGÉRIE. — *Alger* (28) : Récolte 1955 : Vins de consommation courante : 10 à 10°5, premier choix, 350 à 360 ; 11 à 12°5, premier choix, 350 à 360 ; 12 à 12°5, premier choix, 352,50 à 360. Vins rosés, 11°, premier choix, 360. Vins délimités de qualité supérieure, Rouges 12°5, 355 à 360.

Oran (28) : Transactions peu nombreuses. Prix : 360 fr.

Mostaganem (28) : Récolte 1955 : Vins rouges, 360 à 362,50. Volume restreint sur souches en première et deuxième récoltes. Vins rouges et rosés, 327,50 à 335.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 12 AU 18 AOUT 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	22	9	P	22	11	P	21	9	1	20	6	—	22	7	»	24	12	P	23	16	3
ANGERS	22	8	1	21	9	—	21	13	1	21	8	—	23	7	»	25	11	—	21	17	2
COGNAC	20	10	6	22	10	»	26	18	—	24	14	—	26	12	»	28	14	—	24	16	P
BORDEAUX	20	12	8	21	11	»	26	17	P	24	12	P	26	12	»	28	16	—	24	13	P
TOURS	22	9	2	22	9	»	25	12	2	22	9	—	23	9	»	27	11	P	20	16	2
NEVERS	18	8	1	21	8	»	26	15	—	22	4	P	24	7	»	27	13	—	23	15	P
AGEN	24	15	P	23	8	»	31	18	—	25	17	—	27	13	»	31	18	—	25	13	—
CLERMONT-FERRAND	21	11	—	22	8	»	28	14	—	22	10	3	24	9	»	28	15	—	26	14	—
MONTELIMAR	25	15	P	24	10	»	30	16	—	26	17	4	26	13	»	30	14	—	31	13	—
TOULOUSE	28	15	P	23	11	»	31	16	—	24	16	1	26	15	»	31	17	—	27	14	—
CARCASSONNE	24	15	1	23	11	»	29	17	P	25	17	P	27	16	»	30	16	—	28	16	—
PERPIGNAN	28	20	—	27	14	»	27	20	P	27	19	5	30	19	»	27	18	—	28	19	—
MONTPELLIER	27	16	—	29	11	»	24	18	—	26	17	—	28	16	»	26	17	—	26	19	—
REIMS	19	11	P	21	9	»	24	13	3	21	8	—	21	10	»	23	11	—	21	16	P
STRASBOURG	23	14	P	21	7	»	23	14	—	24	10	P	22	11	»	25	12	—	28	15	—
DIJON	23	11	1	21	7	»	25	14		23	9	P	24	9	»	25	13	—	24	12	—
LYON	21	13	P	21	8	»	27	15	—	21	15	P	23	9	»	26	14	—	30	17	2
GRENOBLE	21	12	P	22	8	»	25	12	—	21	15	16	23	10	»	26	13	—	28	16	3
MARSEILLE	27	18	—	26	11	»	27	19	—	27	19	P	29	13	»	29	17	—	29	20	—
NICE	34	19	—	26	18	»	25	16	—	26	19	3	26	20	»	26	18	—	26	18	—
AJACCIO	26	15		25	13	»	28	13	—	25	17	—	26	15	»	26	16	—	27	16	—
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	— »

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.